



### Désignation réglementaire

(selon le Décret n°2007-628 du 27 avril 2007)

Fromage au lait cru

Fromage à pâte pressée non cuite

### Catégorie de produit

(selon le Règlement CE 657/2008 de la commission du 10 juillet 2008)

**Catégorie V** Fromages aromatisés ou non contenant au minimum 90 % de fromage en poids et ne relevant pas des catégories III et IV

### Recommandations du GEMRCN

(N°J5-07 du 4 mai 2007 relative à la nutrition - Mise à jour au 15 juin 2011)

✓ Apport de 100-150mg de calcium par portion de fromage

140 mg/portion 20g

✓ Apport de plus de 150mg de calcium par portion de fromage

209 mg/portion 30g

### Déclaration des Allergènes

(selon les directives CE 2000/13, 2003/89 et 2006/142)

Allergènes	Présent	Absent
Lait et produits dérivés	X	
Œufs et produits dérivés	X (lysozyme)	
Arachides et produits dérivés		X
Soja et produits dérivés		X
Céréales contenant du gluten et produits dérivés		X
Moutarde et produits dérivés		X
Anhydride sulfureux et sulfites		X
Céleri et produits dérivés		X
Poissons, crustacés, mollusques		X
Graines de sésame et produits dérivés		X
Amandes, noisettes, noix, etc et produits dérivés		X
Lupin et produits dérivés		X

### Déclaration non OGM

D'après les dispositions des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003, les fromages produits par la Fromagerie de La Core ne contiennent pas d'ingrédients élaborés à partir d'organismes génétiquement modifiés (OGM).

### Déclaration de non Ionisation

D'après les dispositions des directives CE 1999/2 et 1999/3 et le décret FR 2001-1097, les fromages produits par la Fromagerie de La Core ne sont pas ionisés et ne contiennent pas d'ingrédients traités par ionisation.

# Le Bethmale Sélection de vache



## - PRODUIT -

<b>Désignation commerciale</b>	BETHMALE SELECTION au lait cru de vache	
<b>Ingrédients</b>	Lait cru de vache, ferments lactiques, présure, sel, lysozyme, enzyme coagulante, chlorure de calcium	
<b>Caractéristiques physiques</b>	Diamètre : 24 cm Hauteur : 10 cm Poids : 4.0 à 4.5 kg	
<b>Caractéristiques chimiques</b>	Matière grasse/sec : 50% Matière grasse/produit fini : 28%	
<b>Caractéristiques nutritionnelles</b>	Glucides : traces Lipides : 29g/100g Protides : 22.5 g/100g Valeur énergétique : 351 kcal/100g 1455 kJ/100g	
<b>Caractéristiques microbiologiques</b>	Critères retenus selon le règlement CE 1441/2007 <i>Listeria monocytogenes</i> absence/25g <i>Salmonella</i> absence/25g <i>Staphylococcus aureus</i> < 10000 ufc/g <i>Entérotoxines staph.</i> absence/25g	
<b>Température de stockage</b>	+ 2°C minimum + 8°C maximum	
<b>DLUO garantie</b>	60 jours	
<b>- CONDITIONNEMENT -</b>		
<b>Poids brut colis</b>	4.400 à 4.900 kg	
<b>Conditionnement</b>	Colis de 1 fromage	
<b>Dimensions emballage</b>	Longueur : 27 cm Largeur : 27 cm Hauteur : 10 cm Volume : 0.009 m <sup>3</sup> Poids : 0.370 kg	
<b>Palettisation</b>	12 colis par couche 10 couches maximum Palette type SNCF 80 x 120 cm	
<b>GENCOD</b>	3 56332 0000 237	
<b>DUN 14</b>	23 56332 0000 231	